Gebrauchsanweisung

MW 79

Bauknecht AG, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg, www.bauknecht.ch

Verkauf	Telefon 0848 801 002	Fax 0848 801 017	verkauf@bauknecht.ch
Kundendienst	Telefon 0848 801 001	Fax 0848 801 003	service@bauknecht.ch
Ersatzteile	Telefon 0848 801 005	Fax 0848 801 004	ersatzteilverkauf@bauknecht.ch

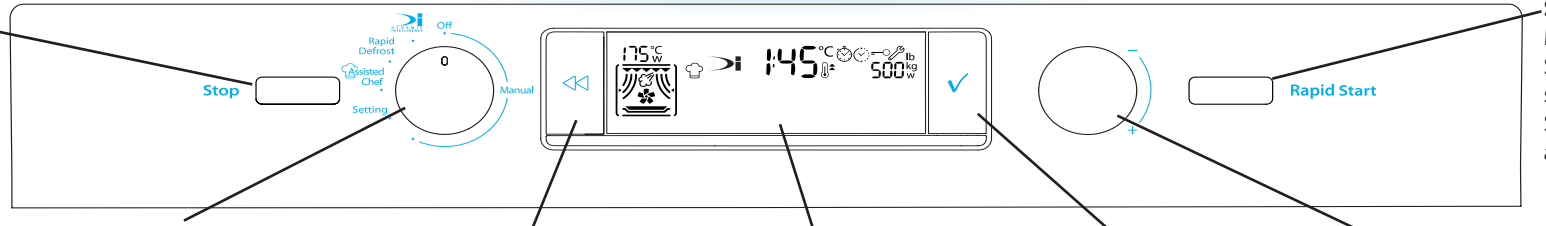
DE

KURZANLEITUNG

MW 79

BEDIENFELD

Stopptaste
Drücken, um eine beliebige Herdfunktion zu unterbrechen oder zurückzusetzen.



Schnellstart-Taste
Mit dieser Taste können Sie den Garvorgang starten oder die Schnellstartfunktion aktivieren.

Funktionstaste
Zum Wählen drehen:
AU-Stellung
Einstellmodus
Grill-/
Grill + MW-Funktion
Bräunen mit
Heißluft
Heißluft + MW-Funktion
Schnellvorheizen
MW-Funktion
Hilfsmodus
Schnellauftauen
Dynamic intelligence

Back-Taste
Zum Zurückgehen zum vorherigen Parameter/ Zustand.

Digitales Display
Auf dem Display sind die Uhrzeit (24-Stunden-Anzeige) und Statusanzeigen zu sehen.

OK-Taste
Zum Speichern der Einstellung.

-/+ Einstellknopf
Zum Wählen drehen:
Mikrowellen-Leistungsstufe
Garzeit
Gewicht
Temperatur
Lebensmittelkategorie.

UNTERBRECHEN ODER ABBRECHEN DES GARVORGANGS

Unterbrechung des Garvorgangs:
Der Garvorgang kann durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.
Zum Fortsetzen des Garvorgangs:
Schliessen Sie die Tür, und drücken Sie die Starttaste EINMAL. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.
Durch ZWEIMALIGES Drücken der Starttaste wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.
Abbruch des Garvorgangs:
Nehmen Sie das Gericht heraus, schließen Sie die Gerätetür und drücken die Stopptaste oder drehen Sie den Funktionsknopf auf AUS.

SUMMER

Ein Piepton signalisiert, dass der Garvorgang beendet ist. Er ertönt nach Ablauf der Garzeit 10 Minuten lang einmal pro Minute. Um den Piepton abzuschalten, drücken Sie die Stopp-Taste oder öffnen Sie die Gerätetür.

Hinweis: Das Gerät speichert die Einstellungen nur für 60 Sekunden, wenn die Tür nach Beendigung des Garvorgangs geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird.

ZEITSCHALTUHR

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Gehen lassen von Teig vor dem Backen.

1. **Funktionsknopf** auf aus drehen**.**
2. **OK-Taste drücken.**
3. **-/+ Knopf drehen,** um die Garzeit einzustellen.
4. **OK- oder Starttaste drücken,**um den Count-down zu starten**.**

SCHNELLSTARTFUNKTION

Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.
Taste Schnellstart drücken, um automatisch mit der Standardleistungsstufe (950W) und einer Garzeit von 30 Sekunden zu starten. *Mit jedem weiteren Tastendruck* wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen, nachdem Sie die Funktion gestartet haben.

AUSWAHL DER MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE

NUR MIKROWELLE	
Leistung	Gebrauchsempfehlung:
JET	**Zum Aufwärmen von** Getränken**,** Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750 W	**Zum Garen** von Fisch, Fleisch, Gemüse etc.
650 W	**Für Speisen**, die sich nicht umrühren lassen.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten.
350 W	**Zum Köcheln von** Eintopfgerichten und zum Schmelzen von Butter.
160 W	**Auftauen.**
90 W	**Zum Weichermachen** von Butter, Käse und Eis.

DE

KURZANLEITUNG

MW 79

SCHNELLAUFTAUEN

Nutzen Sie diese Funktion NUR zum Auftauen.
Die Jet Defrost-Funktion eignet sich nur zum schnellen Auftauen von tiefgekühlten Lebensmitteln, die einer der fünf aufgeführten Kategorien angehören. Andere Lebensmittel müssen manuell aufgetaut werden.

BITTE BEACHTEN

Für perfekte Ergebnisse MUSS Folgendes beachtet werden:

- Geben Sie das GEWICHT der gewählten Speise so präzise wie möglich ein.
- Die Speisen müssen gewendet werden, wenn die entsprechende Meldung erscheint.

LEBENSMITTELKATEGORIE		MENGE
1	**Fleisch**	**100 g bis 2 kg**
2	**Geflügel**	**100 g bis 3 kg**
3	**Fisch**	**100 g bis 2 kg**
4	**Gemüse**	**100 g bis 2 kg**
5	**Brot**	**100 g bis 2 kg**

GRILLFUNKTION

Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von:

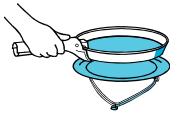
- Käsetoasts und heiße Sandwichs
- Würstchen
- Grillspießen
- Herzoginkartoffeln
- Backobst

KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE	
Leistung	Gebrauchsempfehlung:
650 W	**Garen** von Gemüse und Gratins
350–500 W	**Garen** von Geflügel und Lasagne
160–350 W	**Zubereitung** von Fisch und tiefgefrorenen Gratins
160 W	**Garen** von Fleisch
90 W	**Gratinieren** von Obst
0 W	**Bräunen** nur während des Garvorgangs

BRÄUNEN

Benutzen Sie diese Funktion zum Aufwärmen oder Backen von Pizza und anderen Backwaren. Außerdem können mit dieser Funktion schnell und einfach Eier mit Speck, Hamburger, Würstchen usw. gebraten werden.



Verwenden Sie stets Topflappen oder **den mitgelieferten Crisp-Griff** , um die heiße Crisp-Platte aus dem Gerät zu nehmen.

HEISSLUFTBETRIEB

Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von:

- Schaumgebäck
- Umluft
- Kuchen
- Soufflés
- Geflügel
- Braten

KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT

Diese Funktion eignet sich für die Zubereitung von Braten, Geflügel, gebackene Kartoffeln, tiefgekühlte Fertiggerichte, Rühr- und Biskuitkuchen, Gebäck, Fisch und Fleischpasteten.

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE	
Leistung	Gebrauchsempfehlung:
350 W	**Garen von** Geflügel, Folienkartoffeln, Lasagne und Fisch
160 W	**Garen von** Braten und Obstkuchen
90 W	**Garen von** Kuchen und Gebäck

AUTOMATIK CRISP

Benutzen Sie diese Funktion, um tiefgefrorene Speisen schnell auf Serviertemperatur zu bringen. Diese Funktion eignet sich nur für tiefgekühlte Fertiggerichte.

LEBENSMITTELKATEGORIE		MENGE
1	**Pommes Frites, tiefgekühlt**	**250 bis 600 g**
2	**Ofenpizza, tiefgekühlt**	**300 bis 800 g**
3	**Dünne Pizza, tiefgekühlt**	**250 bis 500 g**
4	**Buffalo Wings, tiefgekühlt**	**250 bis 600 g**

Bei Nahrungsmitteln, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verwenden Sie am besten die manuelle Crisp-Funktion.

STEAM-AUTOMATIK

Diese Funktion dient zur Zubereitung von Speisen wie Gemüse, Fisch, Reis und Pasta. Bei dieser Funktion wird der mitgelieferte Dampfeinsatz verwendet. Wenn Sie etwas anderes als den Dampfeinsatz benutzen, beachten Sie bitte die nachstehenden Hinweise.

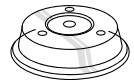
Decken Sie die Speisen immer mit einem Deckel ab. Prüfen Sie vorher, ob Gefäß und Deckel mikrowellengeeignet sind. Falls für das Gefäß kein passender Deckel zur Verfügung steht, kann stattdessen ein Teller verwendet werden. Setzen Sie den Teller mit der Unterseite nach unten auf das Gefäß.

Zum Abdecken der Speisen keine Folien aus Kunststoff oder Aluminium verwenden.

AUTOM. ERWÄRMEN

Diese Funktion dient zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten.

Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht zwischen 250 und 600 g liegen.



Verwenden Sie bei dieser Funktion immer den mitgelieferten Deckel. Lediglich beim Aufwärmen von gekühlten Suppen ist der Deckel nicht erforderlich! Sind die Speisen so verpackt, dass die Abdeckhaube nicht verwendet werden kann, die Verpackung zwei- bis dreimal anstechen, damit der beim Aufwärmen entstehende Druck entweichen kann.

KURZANLEITUNG

HILFSMODUS

LEBENSMITTEL-KATEGORIE	LEBENSMITTEL-KATEGORIE	MENGE	ZUBEHÖR
FLEISCH	Schweinebraten	800g-1.5kg	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
	Lammbraten	1kg-1.5kg	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
	Rippchen	700g-1.2kg	Crisp-Platte
	Entrecôte	2-4 Stück	Grillrost auf Drehteller
	Lammkotelett	2-6 Stück	Grillrost auf Drehteller
	Bratwurst	200g-800g	Crisp-Platte
	Hot Dog, Erwaermen	4-8 Stück	Dampfgartopf und Deckel
	Hamburger, tiefgekühlt	100g-500g	Crisp-Platte
	Schinken	50g-150g	Crisp-Platte
GEFLÜGEL	Brathähnchen	800g-1.5kg	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
	Hähnchenfilet, gedämpft	300g-800g	Dampfgartopf
	Hähnchenfilet, gebraten	300g-1kg	Crisp-Platte
	Hähnchenteile	400g-1.2kg	Crisp-Platte
Durch Einstechen mit einem Zahnstocher an der dicksten Stelle kontrollieren, ob das Hähnchenfleisch durch ist. Der Fleischsaft sollte nicht dunkel sein. Bei Rosafärbung noch ein wenig weitergaren.			
FISCH	Fisch ganz, gebacken	600g-1.2kg	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
	Fisch ganz, gekocht	600g-1.2kg	Mikrowellengeschirr mit Deckel oder abgedeckt mit Haushaltsfolie. Auf Drehteller legen.
	Filets	300g-800g	Dampfeinsatz
	Schnitzel, gebraten	300g-800g	Crisp-Platte
	Schnitzel, gedämpft	300g-800g	Dampfgartopf

LEBENSMITTEL-KATEGORIE	LEBENSMITTEL-KATEGORIE	MENGE	ZUBEHÖR
FISCH	Gratin, tiefgekühlt	600g-1.2kg	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller.
	Panierte filets, tiefgekühlt	200g-600g	Crisp-Platte
KARTOFFELN	Kartoffeln, gekocht	300g-1kg	Dampfgartopf und Deckel
	Ofenkartoffeln	200g-1kg	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller
	Gratin	4 bis 8 Portionen	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
	Pommes Frites, tiefgekühlt	300g-600g	Crisp-Platte
	Kartoffelecken	300g-800g	Crisp-Platte
GEMÜSE	Gemüse, tiefgekühlt	300g-800g	Dampfgartopf
	Karotten	200g-500g	Dampfgartopf
	Grüne Bohnen	200g-500g	Dampfgartopf und Deckel
	Brokkoli	200g-500g	Dampfgartopf
	Blumenkohl	200g-500g	Dampfgartopf
	Gratin, tiefgekühlt	400g-800g	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller
	Paprika, gedämpft	200g-500g	Dampfgartopf
	Paprika, gebraten	200g-500g	Crisp-Platte
	Auberginen	300g-800g	Crisp-Platte
	Kürbis, gedämpft	200g-500g	Dampfgartopf
	Maiskolben	300g-1kg	Dampfgartopf
	Tomaten	300g-800g	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
REIS	Reis, gekocht	100-400ml	Dampfgartopf und Deckel
	Milchreis	2-4 Portionen	Dampfgartopf und Deckel
	Haferbrei	1-2 Portionen	Mikrowellengeeignete Platte oder Schüssel ohne Deckel

KURZANLEITUNG

HILFSMODUS

LEBENSMITTEL-KATEGORIE	LEBENSMITTEL-KATEGORIE	MENGE	ZUBEHÖR
TEIGWAREN	**Pasta, gekocht**	**1-4 Portionen**	Dampfgartopf und Deckel
	Lasagne	**4 bis 8 Portionen**	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
	Lasagne, Tiefgekühlte	**500g-1.2kg**	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
PIZZA	**Pizza, selbst gemacht**	**1 Ladung**	Crisp-Platte
	Dünne Pizza, tiefgekühlt	**250g-500g**	Crisp-Platte
	Ofenpizza, tiefgekühlt	**300g-800g**	Crisp-Platte
	Pizza, Kalt	**200g-500g**	Crisp-Platte
	Quiche Lorraine	**1 Ladung**	Crisp-Platte
	Quiche Tiefgekühlte	**200g-800g**	Crisp-Platte
DESSERTS	**Obstkuchen, selbstgemacht**	**1 Ladung**	Crisp-Platte
	Obstkuchen, tiefgekühlt	**400g-800g**	Crisp-Platte
	Bratapfel	**4-8 Stück**	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller
	Obstkompott	**300-800ml**	Dampfgarer
	Crème Brûlée	**2 bis 6 Portionen**	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf der Crisp-Platte
BROT/KUCHEN	**Teegebäck**	**1 Ladung**	Crisp-Platte

LEBENSMITTEL-KATEGORIE	LEBENSMITTEL-KATEGORIE	MENGE	ZUBEHÖR
SNACKS	**Popcorn**	**100g**	
	Geröstete Nüsse	**50g-200g**	Crisp-Platte
	Buffalo Wings, tiefgekühlt	**300g-600g**	Crisp-Platte
	Nuggets, tiefgekühlt	**250g-600g**	Crisp-Platte

Bei grösseren Speisemengen/Speisestücken wie Braten und Backfisch wird eine Stehzeit von 8 - 10 Minuten empfohlen. Bei Speisen wie Gemüse, Hot Dogs und gekochtem Fisch wird eine Stehzeit von 2 - 3 Minuten empfohlen.

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung	230 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	2200 W
Sicherung	10 A
Ausgangsleistung MW	1000 W
Grillfunktion	1200 W
Heissluft	1500 W
Standby	<2.0W
Gerät aus	<1.0W
Aussenabmessungen (H x B x T)	377 × 538 × 487
Innenabmessungen (H x B x T)	210 × 370 × 395

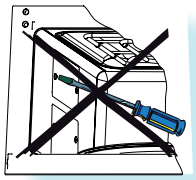
4 6 1 9 6 6 2 0 1 4 8 1

AUFSTELLUNG

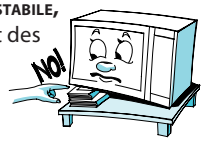
VOR DEM ANSCHLIESSEN

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.ax

Entfernen Sie die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite der Wandvertiefung des Geräts nicht. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowellenluftkanäle gelangen.



Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, die das Gewicht des Geräts, der Speisen und des Kochgeschirrs aushält. Behandeln Sie das Gerät vorsichtig.



Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung auf einer Arbeitsfläche geeignet, die eine Bodenhöhe von weniger als 850 mm hat.

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Wärmequellen auf. Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, muss der freie Raum über dem Gerät mindestens 20 cm betragen. Der Raum unter dem, über dem und um das Gerät muss frei sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank untergebracht werden.

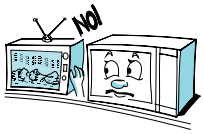
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Die Tür muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, es nicht einwandfrei funktioniert, heruntergefallen ist oder es in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen könnten sonst die Folge sein.

NACH DEM ANSCHLIESSEN

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Tür fest geschlossen ist.

Das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten bzw. Antennen aufstellen. Dies kann zu Empfangsstörungen führen.



Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o. g. Vorschriften entstehen sollten.

Der Hersteller ist für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben, nicht verantwortlich.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Erhitzen oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien im Gerät oder in seiner Nähe. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien. Es besteht Brandgefahr.

Wenn Material innerhalb oder ausserhalb des Garraums zu brennen anfängt oder Rauchbildung zu beobachten ist, halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.

Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.
Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie größere Mengen Fett oder Öl verwenden, da sich das Fett bzw. Öl zu stark erhitzen und einen Brand verursachen kann!

Verwenden Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.

Hängen Sie keine schweren Objekte an die Tür, weil dies die Öffnung der Mikrowelle und die Scharniere beschädigen kann. Verwenden Sie den Türgriff nicht zum Aufhängen von Objekten.

Kinder dürfen das Mikrowellengerät nur dann *ohne Aufsicht Erwachsener benutzen, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sichergestellt ist, dass sie sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind. Aufgrund der erzeugten hohen Temperaturen sollten Kinder beaufsichtigt werden, wenn sie (sofern vorhanden) andere Wärmequellen getrennt von oder in Kombination mit Mikrowellengeräten verwenden.*
Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung und Kenntnis *(z. B. von Kindern) zu deren eigener Sicherheit nur unter Aufsicht bzw. nach Unterweisung über den Gebrauch des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.* ***Kinder sollten sorgsam beaufsichtigt*** *werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.*

Verwenden Sie das Mikrowellengerät niemals *zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern. Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder zu einer Explosion führen.*

Überprüfen Sie die Türdichtung und die umliegenden Bereiche *regelmäßig auf Beschädigungen. Nehmen Sie bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.*

Die Geräte sind nicht für den *Betrieb über eine externe Zeitschaltung oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.*

EIER

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.

VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINES

Das Gerät ist ausschliesslich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!

Bei Nutzung der Mikrowellenfunktionen darf das Gerät nur eingeschaltet werden, *wenn sich Speisen im Garraum befinden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.*

Die Lüftungsöffnungen *des Geräts dürfen nicht abgedeckt werden. Sind die Öffnungen für die Luftzufuhr oder für die Abluft blockiert, kann das Gerät beschädigt und das Kochergebnis beeinträchtigt werden.*

Um sich mit den Gerätefunktionen vertraut zu machen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird.

Lagern oder benutzen Sie dieses Gerät niemals im Freien.

Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens oder an anderen Orten, an denen das Gerät Feuchtigkeit ausgesetzt ist.

Verwenden Sie den Garraum nicht als Ablage.

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) *von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Garraum gelegt werden.*

FRITTIEREN

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.

Verwenden Sie stets Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr. Bei der Benutzung des Gerätes können zugängliche Teile sehr heiß werden, halten Sie daher kleine Kinder fern.

FLÜSSIGKEITEN

Z. B. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.

Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

ACHTUNG

Genauere Informationen dazu finden Sie im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

Babynahrung in Gläsern *oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.*

Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab!

ZUBEHÖR

ALLGEMEINES

Eine Reihe von Zubehörteilen ist im Handel erhältlich. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.

Stellen Sie sicher, dass die Utensilien, die Sie verwenden

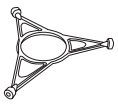
mikrowellengeeignet sind und testen Sie sie zunächst ohne Speisen in der Mikrowelle.

Speisen und Zubehörteile dürfen beim Hineinstellen in die Mikrowelle nicht mit den Innenwänden des Gerätes in Berührung kommen.
Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.

Wenn solche Teile mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und das Gerät beschädigt werden.

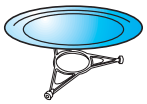
Bevor Sie das Gerät einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Wenn sich der Drehteller nicht frei dreht, verwenden Sie ein kleineres Gefäß.

DREHTELLERAUFLAGE

Bringen Sie die Drehtellerauflage

unter dem Glasdrehteller an. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

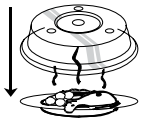
- Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.

GLASDREHTELLER

Benutzen Sie den Glasdrehteller bei allen Zubereitungsarten. Er fängt herunter tropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.


- Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

DECKEL

Die Abdeckhaube dient dazu,

die Speisen beim Garen und Aufwärmen in der Mikrowelle abzudecken. Sie vermindert Verschmutzungen des Garraums sowie das Austrocknen der Speisen und verkürzt die Garzeit.
Verwenden Sie die Abdeckhaube auch beim Aufwärmen auf zwei Ebenen.

GRILLROST

Zum Garen mit dem Grill oder im Grill-Kombinationsbetrieb den oberen Grillrost verwenden.

Den unteren Grillrost verwenden, wenn Sie Speisen mit Heißluft oder zusammen mit anderen Wärmequellen garen.

CRISP-GRIFF

Benutzen Sie den extra mitgelieferten Crisp-Griff, um die heiße Crisp-Platte aus dem Ofen zu entnehmen.

CRISP-PLATTE

Legen Sie die Speisen direkt auf die Crisp-Platte.

Benutzen Sie beim Gebrauch der Crisp-Platte stets den Glasdrehteller als Untersatz.
Verwenden Sie die Crisp-Platte nicht als Unterlage für andere Utensilien, da sie sehr schnell heiß wird und die Utensilien beschädigen könnte.
Die Crisp-Platte kann vor der Verwendung vorgewärmt werden (max. 3 Minuten). Verwenden Sie zum Vorwärmen der Platte immer die Crisp-Funktion.

DAMPFGARTOPF

Verwenden Sie den Dampfgartopf mit Sieb für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

Den Dampfeinsatz ohne Sieb für Nahrungsmittel wie Reis, Teigwaren und weiße Bohnen verwenden.
Den Dampfgartopf immer auf dem Glassdrehteller platzieren.

BACKBLECH

Das Backblech nur beim Heißluftbetrieb verwenden. Verwenden Sie es niemals im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle.

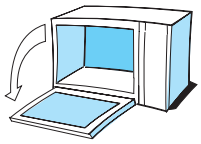
STARTSCHUTZ/KINDERSICHERUNG

Diese automatische Sicherheitsfunktion wird nach einer Minute aktiviert, nachdem das Gerät in den "Bereitschaftsmodus" zurückgekehrt ist. (Das Gerät befindet sich im "Wartezustand", wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display dunkel ist).

Die Sicherheitsverriegelung wird erst dann freigegeben, wenn die Tür geöffnet und geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Anderenfalls zeigt das Display die Meldung**"** DOOR" (TUER).

UNTERBRECHUNG ODER ABBRUCH DES GARVORGANGS

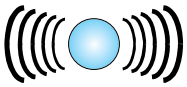
Unterbrechung des Garvorgangs:
Der Garvorgang kann durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren.
Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.



Zum Fortsetzen des Garvorgangs:
Schliessen Sie die Tür, und drücken Sie die Starttaste EINMAL. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.
Durch ZWEIMALIGES Drücken der Starttaste wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.

Abbruch des Garvorgangs:
Nehmen Sie das Gericht heraus, schließen Sie die Gerätetür und drücken die Stopptaste oder drehen Sie den Funktionsknopf auf AUS.

Ein Piepton signalisiert, dass der Garvorgang beendet ist. Er ertönt nach Ablauf der Garzeit 10 Minuten lang einmal pro Minute. Um den Piepton abzuschalten, drücken Sie die Stopp-Taste oder öffnen Sie die Gerätetür.



Hinweis: Das Gerät speichert die Einstellungen nur für 60 Sekunden, wenn die Tür nach Beendigung des Garvorgangs geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird.

EINSTELLMODUS

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz anschließen, wird ein Erstinstallationsverfahren gestartet. **Zunächst zeigt das Display** den Markennamen an. Dann erfolgt die Sprachenwahl. Nach der Sprachenwahl muss die Uhrzeit eingegeben werden. Nach Eingabe der Uhrzeit schaltet das Gerät auf Standby.

Sie können den Funktionsknopf auf die Einstellposition drehen, um den Anfangsstatus aufzurufen. Dann -/+ Knopf drehen und zum Speichern Ok-Taste drücken, um mit der nächsten Einstellung fortzufahren.

SPRACHE EINST

1. **-/+ Knopf drehen,** bis die gewünschte unter 7 Sprachen erscheint.
2. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.**

GEGENSTÄNDE	1	2	3	4	5	6	7
Sprachen	Englisch	Französisch	Italienisch	Deutsch	Schwedisch	Spanisch	Holländisch

GEGENSTÄNDE	8	9	10	11
Sprachen	Ungarisch	Tschechisch	Slowakisch	Polnisch

ZEIT EINSTELLEN

1. **-/+ Knopf drehen,** um die Zeit einzustellen.
2. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.** (Durch Drücken der Stopptaste zu diesem Zeitpunkt wird die Uhrzeitanzeige abgeschaltet).

Hinweis: Nach einem Stromausfall muss die Uhrzeit neu eingestellt werden. Wird die Uhrzeit nicht eingestellt, erscheint die Startuhrzeit 12:00.

SIGNAL EINST

1. **Durch Drehen des -/+ Knopfes** wird zwischen EIN und AUS hin- und hergeschaltet.
2. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.**

KONTRAST EINST

1. **Durch Drehen des -/+ Knopfes** wird der Kontrast erhöht bzw. reduziert.
2. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.**

HELLIGK. EINST

1. **Durch Drehen des -/+ Knopfes** wird die Helligkeit erhöht bzw. reduziert.
2. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.**

ENERGIESPAR-MODUS

WENN DER HERD IM STANDBY-MODUS ist und innerhalb von 10 Min. weder die Uhr eingestellt noch sonst ein Vorgang durchgeführt wird, schaltet der Herd in den Energiesparmodus. Das Display schaltet ab. Der Energiesparmodus kann jederzeit durch Drehen eines Knopfes, Drücken einer Taste oder Öffnen der Tür aufgehoben werden.

ZEITSCHALTUHR

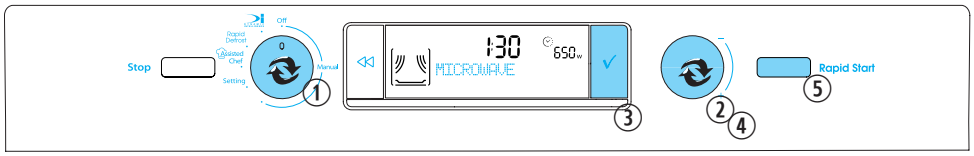
Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Gehen lassen von Teig vor dem Backen.

1. **Funktionsknopf** auf aus drehen**.**
2. **OK-Taste drücken.**
3. **-/+ Knopf drehen,** um die Garzeit einzustellen.
4. **OK- oder Starttaste drücken,**um den Countdown zu starten**.**

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

GAREN UND AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN

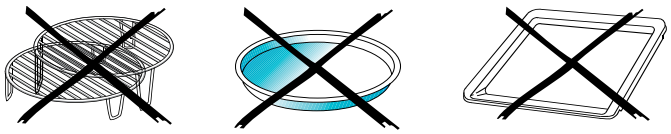
Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.



1. **Funktionsknopf** auf MW-Modus drehen**.**
2. **-/+ Knopf drehen,** um die MW-Leistung einzustellen.
3. **Zum Speichern OK-Taste drücken.** (Die Ziffern der Zeit blinken.)
4. **-/+ Knopf drehen,** um die Garzeit einzustellen.
5. **Starttaste drücken.**

Während des Garvorgangs:
Die Garzeit kann durch Drehen des -/+ Knopfes, die MW-Leistung durch zweimaliges Drücken der Back-Taste und anschließendes Drehen des -/+ Knopfs eingestellt werden. Wird die Back-Taste zweimal während des Garvorgangs gedrückt, blinken die MW-Leistungsziffern. Die neue MW-Leistungseinstellung wird durch Drücken der OK-Taste gespeichert. Sobald die Ziffern mit der Anzeige der Leistungsstufe für die Mikrowelle ständig leuchten, wurden die neuen Einstellungen übernommen.

Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Starttaste in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.



WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

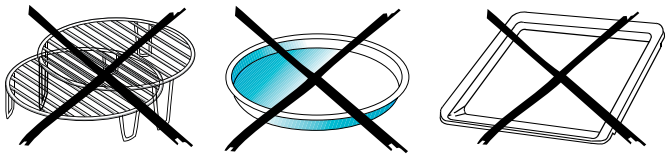
NUR MIKROWELLE	
Leistung	Gebrauchsempfehlung:
JET	**Zum Aufwärmen von** Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750 W	**Zum Garen** von Fisch, Fleisch, Gemüse etc.
650 W	**Für Speisen**, die sich nicht umrühren lassen.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten.
350 W	**Zum Köcheln von** Eintopfgerichten und zum Schmelzen von Butter.
160 W	**Auftauen.**
90 W	**Zum Weichermachen** von Butter, Käse und Eis.

SCHNELLSTARTFUNKTION

Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.

1. **Funktionsknopf** auf MW-Position drehen wenn der herd im standby-modus.
2. **Die Starttaste drücken.**

Diese Funktion startet automatisch mit der Standardleistungsstufe (950W) und einer Garzeit von 30 Sekunden. *Mit jedem weiteren Tastendruck* wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen, nachdem Sie die Funktion gestartet haben.



MANUELLES AUFTAUEN

Gehen Sie beim manuellen Auftauen entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor, und stellen Sie die Leistung auf 160 W ein.

Überprüfen Sie den Auftaugrad der Speisen in regelmässigen Abständen. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.

Tiefkühlkost in Plastikbeuteln, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.

Die Auftauzeit wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit kleinen Stückchen Alufolie ab, sobald diese warm werden.

Wenden Sie grosse Speisestücke nach halber Auftauzeit.

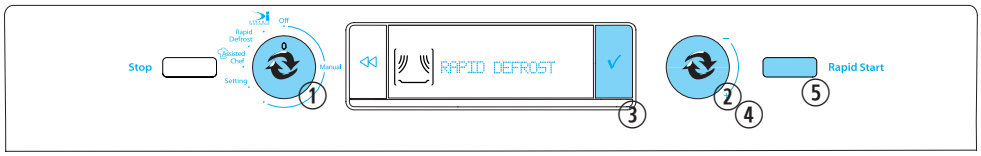
Gekochtes, Geschmortes und Fleischsossen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.

SCHNELLAUFTAUEN

Diese Funktion dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot.
Für die Jet Defrost-Funktion wird das Gewicht der Speise benötigt. Diese Funktion sollte nur für Speisen mit einem Gewicht von 100 g - 3 kg verwendet werden (siehe Schnellauftautabelle).
Stellen Sie die Speise stets auf den Glasdrehteller.

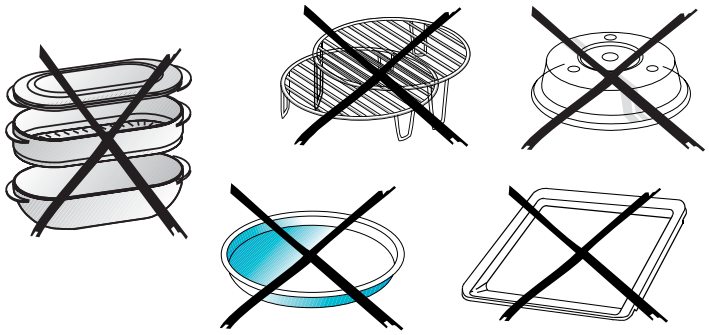


1. **Funktionsknopf**auf den Modus Rapid Defrost drehen.
2. **-/+ Knopf drehen,** um die Speiseart einzustellen.
3. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.** Die Ziffern mit der Gewichtsangabe blinken
4. **-/+ Knopf drehen,** um das Gewicht der Speise einzustellen.
5. **Starttaste drücken.**

In der Mitte des Auftauvorgangs hält das Gerät an und es erscheint die Meldung *"TURN FOOD"* (GARGUT WENDEN).

- Öffnen Sie die Tür.
- Wenden Sie die Speise.
- Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.

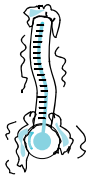
Hinweis: Das Gerät setzt das Programm automatisch nach 2 Minute fort. wenn die Speisen nicht gewendet werden. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.



SCHNELLAUFTAUEN

TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:
Wenn das Gewicht nicht dem empfohlenen Wert entspricht: Gehen Sie beim Auftauen entsprechend dem Abschnitt "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor und wählen Sie 160 W.

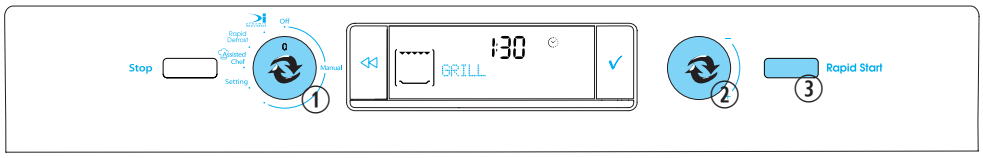
TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:
Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.
Wählen Sie ein höheres Gewicht, wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.



LEBENSMITTELKATEGORIE		MENGE	TIPPS
1	**Fleisch**	**100 g bis 2 kg**	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.
2	**Geflügel**	**100 g bis 3 kg**	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets.
3	**Fisch**	**100 g bis 2 kg**	Ganze Fische, Fischsteaks oder -filets.
4	**Gemüse**	**100 g bis 2 kg**	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw.
5	**Brot**	**100 g bis 2 kg**	Brotlaibe, süße oder herzhafte Brötchen.
Bei Lebensmitteln, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.			

GRILLFUNKTION

Mit der Grillfunktion erhalten Ihre Gerichte schnell eine knusprig-braune Kruste.



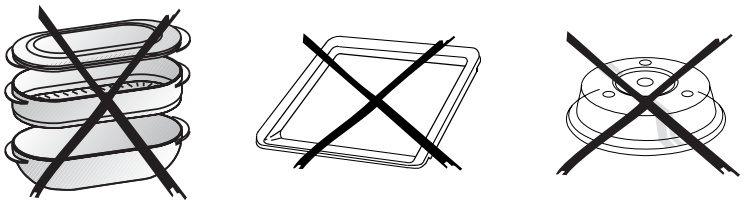
1. **Funktionsknopf**auf den Grillmodus drehen**.**
2. **-/+ Knopf drehen,** um die Garzeit einzustellen
3. **Starttaste drücken.**

Speisen wieKäse, Toasts, Steaks und Würstchen auf den hohen Grillrost legen.

Achten Sie darauf, dass die verwendeten Hilfsmittel *wärmebeständig sind, wenn Sie diese Funktion nutzen.*

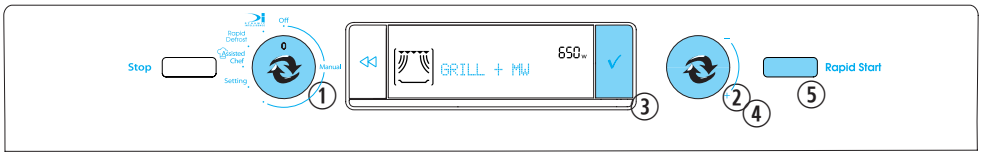
Verwenden Sie zum Grillen *keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.*

Niemals *die obere Innenwand unterhalb des Grillelements berühren.*



KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL

Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von Speisen wie Gratins, Lasagne, Geflügel und Ofenkartoffeln.



1. **Funktionsknopf** auf den Kombinationsbetrieb mit Grill drehen**.**
2. **-/+ Knopf drehen,** um die MW-Leistung einzustellen
3. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.** (Die Ziffern der Zeit blinken.)
4. **-/+ Knopf drehen,** um die Garzeit einzustellen.
5. **Starttaste drücken.**

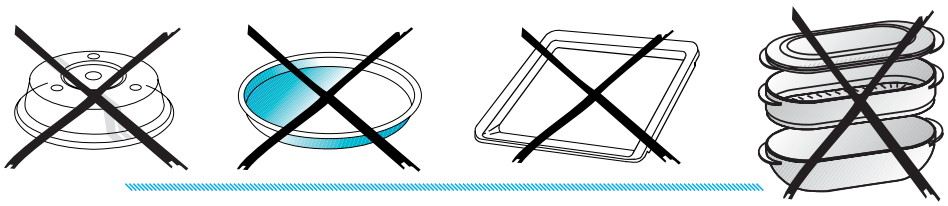
Für den Kombinationsbetrieb mit der Grillfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt. **Stellen bzw. legen Sie** bei dieser Funktion die Speise auf den oberen Grillrost oder den Glasdrehteller.

Die Mikrowellenfunktionkann ausgeschaltet werden, indem die Mikrowellen-Leistungsstufe auf 0 W gestellt wird. Hierzu die Back-Taste zweimal drücken und den -/+ Knopf drehen. Wenn 0 W erreicht sind, arbeitet das Gerät nur als Grill.

Achten Sie darauf, dass die von Ihnen verwendeten Gegenstände *mikrowellengeeignet und wärmebeständig sind, wenn Sie diese Funktion verwenden.*

Verwenden Sie zum Grillen *keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.*

Berühren Sie niemals *die obere Innenwand unterhalb des Grillstabs.*



WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

KOMBINATIONSBETRIEB MIT GRILL	
Leistung	Gebrauchsempfehlung:
650 W	**Zubereiten von** Gemüse und Gratins
350–500 W	**Garen** von Geflügel und Lasagne
160–350 W	**Zubereitung** von Fisch und tiefgefrorenen Gratins
160 W	**Garen** von Fleisch
90 W	**Gratinieren** von Obst
0 W	**Bräunen** nur während des Garvorgangs

BRÄUNEN

Benutzen Sie diese Funktion zum Aufwärmen oder Backen von Pizza und anderen Backwaren. Außerdem können mit dieser Funktion schnell und einfach Eier mit Speck, Hamburger, Würstchen usw. gebraten werden.

1. **Funktionsknopf** auf den Crisp-Modus drehen**.**
2. **-/+ Knopf drehen,** um die Garzeit einzustellen
3. **Starttaste drücken.**

Bei Verwendung der Crisp-Funktion kann die Leistungsstufe nicht geändert und der Grill nicht ein- oder ausgeschaltet werden.

Das Gerät schaltet automatisch die Funktionen Mikrowelle und Grill ein, um die Crisp-Platte zu erhitzen. So erreicht die Crisp-Platte schnell ihre Arbeitstemperatur und verleiht der Speise die gewünschte knusprige Bräunung.

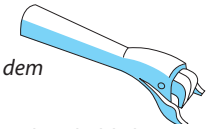
Stellen Sie sicher, dass sich die Crisp-Platte *genau in der Mitte des Glasdrehtellers befindet.*

Gerät und Crisp-Platte *werden bei dieser Funktion sehr heiß.*

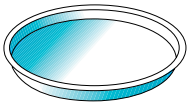
Stellen Sie die heisse Crisp-Platte niemals *auf hitzeempfindlichen Flächen ab.*

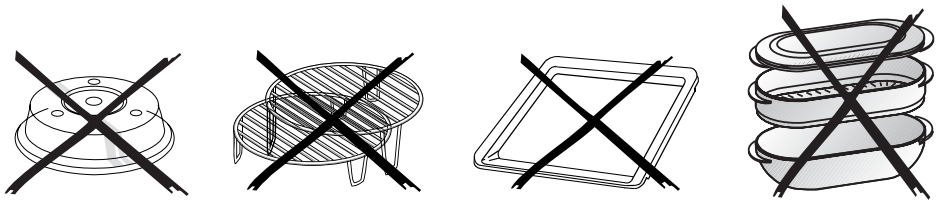
Berühren Sie niemals *die obere Innenwand unterhalb des Grillstabs.*

Stets Topflappen
oder den ***mitgelieferten Crisp-Griff*** *verwenden, um die heiße Crisp-Platte aus dem Gerät zu nehmen.*



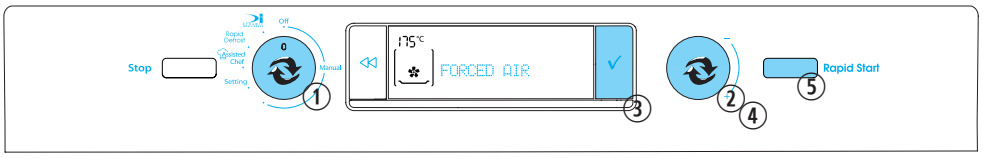
Verwenden Sie für diese Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen nicht zu einem zufriedenstellenden Ergebnis.





HEISSLUFTBETRIEB

Diese Funktion dient zur Zubereitung von Baisers, Gebäck, Soufflés, Aufläufen, Geflügel und Braten.

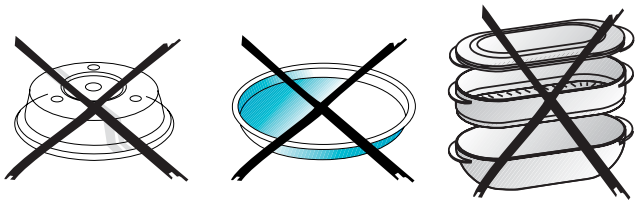


1. **Funktionsknopf** in Stellung Heißluft drehen**.** (Die Ziffern für die Temperatur blinken).
2. **-/+ Knopf drehen,** um die gewünschte Temperatur einzustellen.
3. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.** (Die Ziffern der Zeit blinken.)
4. **-/+ Knopf drehen,** um die Garzeit einzustellen.
5. **Starttaste drücken.**

Die Speise auf den unteren Grillrost legen, damit die Luft gut um die Speise zirkulieren kann.
Verwenden Sie das Backblech zum Backen von Kleinbackwaren, z. B. Plätzchen oder Brötchen.

Während des Garvorgangs kann die Garzeit durch Drehen des -/+ Knopfes und die Gartemperatur durch zweimaliges Drücken der Back-Taste und Drehen des -/+ Knopfes eingestellt werden. Wird die Back-Taste zweimal während des Garvorgangs gedrückt, blinken die Ziffern der Gartemperatur. Die neue Temperatureinstellung wird durch Drücken der OK-Taste übernommen. Sobald die Ziffern mit der Anzeige der Temperatur ständig leuchten, wurden die neuen Einstellungen übernommen.

***Achten Sie darauf, dass die verwendeten Hilfsmittel** wärmebeständig sind, wenn Sie diese Funktion nutzen*



KOMBINATIONSBETRIEB MIT HEISSLUFT

Nutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Braten, Geflügel und Folienkartoffeln, Tiefkühlkost, Rührkuchen, Gebäck, Fisch und Pudding.

1. **Funktionsknopf auf Heissluft+ MW-Modus drehen.**
2. **-/+ Knopf drehen,** um die gewünschte Temperatur einzustellen.
3. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.** (Die Ziffern der MW-Leistung blinken.)
4. **-/+ Knopf drehen,** um dieMW-Leistungeinzustellen.
5. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.** (Die Ziffern der Zeit blinken.)
6. **-/+ Knopf drehen,** um die Garzeit einzustellen.
7. **Die Starttaste drücken.**

Die Speise auf den unteren Grillrost legen, damit die Luft gut um die Speise zirkulieren kann.

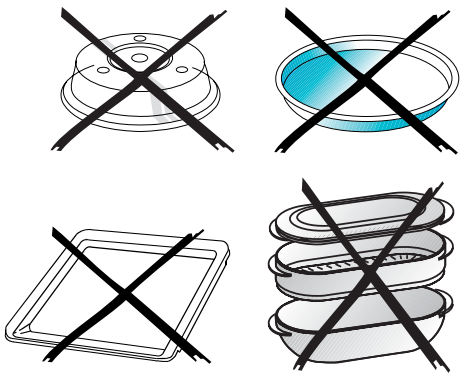
Während des Garvorgangs kann die Garzeit durch Drehen des -/+ Knopfes und die Gartemperatur durch zwei- oder dreimaliges Drücken der Back-Taste und Drehen des -/+ Knopfes eingestellt werden. Die neuen Temperatur- und Leistungseinstellungen werden durch Drücken der OK-Taste gespeichert. Sobald die Ziffern mit der Anzeige der Leistungsstufe für die Mikrowelle und der Temperatur ständig leuchten, wurden die neuen Einstellungen übernommen.

Für den Kombinationsbetrieb mit der Umluftfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.

Achten Sie darauf, dass die von Ihnen verwendeten Gegenstände *mikrowellengeeignet und feuerfest sind, wenn Sie diese Funktion verwenden.*

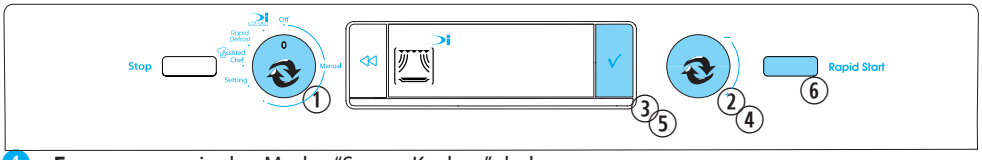
WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

KOMBIBETRIEB MIT HEISSLUFT	
Leistung	Gebrauchsempfehlung:
350 W	**Garen von** Geflügel, Folienkartoffeln, Lasagne und Fisch
160 W	**Garen von** Braten und Obstkuchen
90 W	**Garen von** Kuchen und Gebäck



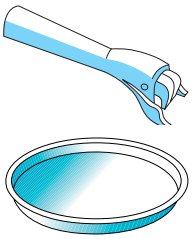
AUTOMATIK CRISP

Benutzen Sie diese Funktion, um tiefgefrorene Speisen schnell auf Serviertemperatur zu bringen. Diese Funktion eignet sich nur für tiefgekühlte Fertiggerichte.



1. **Funktionsknopf** in den Modus “Sensor Kochen” drehen**.**
2. **-/+ Knopf drehen,** um Automatik Crisp zu wählen.
3. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.**
4. **-/+ Knopf drehen,** um die Speiseart einzustellen.
5. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.**
6. **Starttaste drücken.**

Unterbrechen Sie das Programm nicht , solange “ [– –]“ angezeigt wird.



Das Programm kann unterbrochen werden, sobald die Zeitanzeige erscheint.

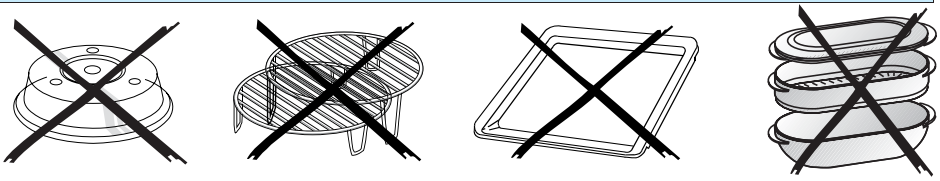
Stets Topflappen *oder den* ***mitgelieferten Crisp-Griff*** *verwenden, um die heiße Crisp-Platte aus dem Gerät zu nehmen.*

Verwenden Sie für diese Funktion nur die mitgelieferte Crisp-Platte. Andere auf dem Markt erhältliche Crisp-Platten führen nicht zu einem zufriedenstellenden Ergebnis.

Behälter oder Verpackungen *nicht auf der Crisp-Platte abstellen!*

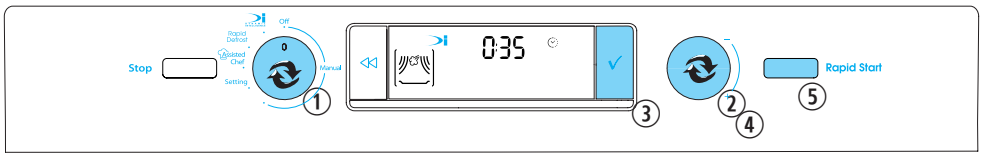
Nur Speisen *auf die Crisp-Platte stellen.*

LEBENSMITTELKATEGORIE		MENGE	TIPPS
1	**Pommes Frites, tiefgekühlt**	**250 bis 600 g**	Verteilen Sie die Pommes frites in einer gleichmäßigen Schicht auf der Crisp-Platte. Wenn sie knuspriger werden sollen, mit Salz bestreuen. Die Pommes frites können umgerührt werden, sobald die Zeitanzeige erscheint.
2	**Ofenpizza, tiefgekühlt**	**300 bis 800 g**	Für Pizzas mit dickem Boden.
3	**Dünne Pizza, tiefgekühlt**	**250 bis 500 g**	Für Pizzas mit dünnem Boden.
4	**Buffalo Wings, tiefgekühlt**	**250 bis 600 g**	Die Buffalo Wings gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.
Bei Nahrungsmitteln, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verwenden Sie am besten die manuelle Crisp-Funktion.			



STEAM-AUTOMATIK

Diese Funktion dient zur Zubereitung von Speisen wie Gemüse, Fisch, Reis und Pasta.
Diese Funktion arbeitet in zwei Schritten.
* **Im ersten Schritt wird die Speise** schnell auf Siedetemperatur gebracht.
* **Im zweiten Schritt wird** automatisch auf eine niedrigere Temperatur heruntergeschaltet, damit die Speise nur noch köchelt und nicht überkocht. Das Display zeigt jetzt die Dampfgarzeit und den Countdown an.



1. **Funktionsknopf** in den Modus “Sensor Kochen” drehen**.**
2. **-/+ Knopf drehen,** um Automatik Steam zu wählen.
3. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.**
4. **-/+ Knopf drehen, um** die Garzeit einzustellen. (Wird die Zeit nicht eingestellt, läuft das Programm nur bis zum Siedepunkt weiter und schaltet sich dann ab).
5. **Starttaste drücken.**

Decken Sie die Speisen immer mit einem Deckel ab. Prüfen Sie vorher, ob Gefäß und Deckel mikrowellengeeignet sind. Falls für das Gefäß kein passender Deckel zur Verfügung steht, kann stattdessen ein Teller verwendet werden. Setzen Sie den Teller mit der Unterseite nach unten auf das Gefäß.

Zum Abdecken der Speisen keine Folien aus Kunststoff oder Aluminium verwenden.

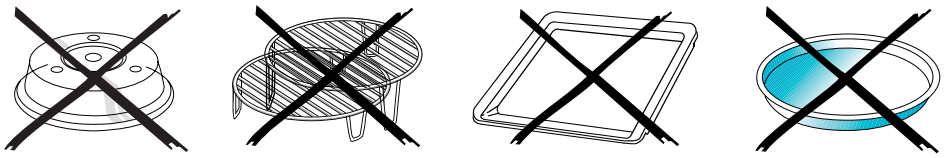
Das verwendete Gefäss darf maximal bis zur Hälfte gefüllt werden. Verwenden Sie zum Garen von großen Mengen ein größeres Gefäß, damit es höchstens bis zur Hälfte gefüllt ist. So kocht die Speise nicht über.

Garen von Gemüse
Geben Sie das Gemüse in das Sieb des Dampfaufsatzes. Geben Sie 50-100 ml Wasser in den unteren Teil. Decken Sie ab und stellen Sie die Zeit ein.
Weiches Gemüse wie Brokkoli und Porree benötigt eine Garzeit von 2 bis 3 Minuten.
Festeres Gemüse wie Möhren und Kartoffeln benötigt eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten.

Kochen von Reis
Die Empfehlungen auf der Verpackung zur Garzeit sowie zur Wasser- und Reismenge beachten. Die Zutaten in den Dampfgartopf geben, abdecken und die Zeit einstellen.

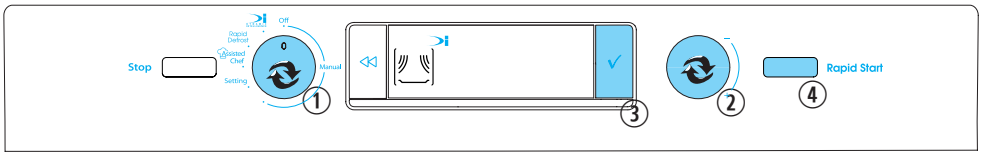
***Der Dampfgartopf** darf nur bei Mikrowellenbetrieb verwendet werden!*
***Verwenden Sie ihn** niemals zusammen mit anderen Funktionen.*

***Wird der Dampfgartopf** für andere Funktionen verwendet, kann er beschädigt werden.*
***Vor dem Einschalten des Geräts stets prüfen, ob sich** der Drehteller ungehindert drehen kann.*
Den Dampfgartopf immer auf dem Glassdrehteller platzieren.



AUTOM. ERWÄRMEN

Diese Funktion dient zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder zimmertemperierten Fertiggerichten.
Geben Sie die Speise auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.



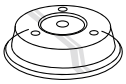
1. **Funktionsknopf** in den Modus “Sensor Kochen” drehen**.**
2. **-/+ Knopf drehen,** um Autom. Erwärmen zu wählen.
3. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.**
4. **Starttaste drücken.**

Unterbrechen Sie das Programm nicht , solange “[_ _ _]“ angezeigt wird.

Das Programm kann unterbrochen werden, sobald die Zeitanzeige erscheint.
Wenn eine Speise im Kühlschrank aufbewahrt wurde oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben wird, die dickeren, dichteren Teile an der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teile in der Mitte des Tellers arrangieren.

Legen Sie dünne Fleischscheiben übereinander oder ordnen Sie sie in Schichten an.
Dickere Fleischstücke wie Hackbraten und Würstchen sollten eng aneinander angeordnet werden.

Stehzeit
Eine Stehzeit von 1 bis 2 Minuten verbessert das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.

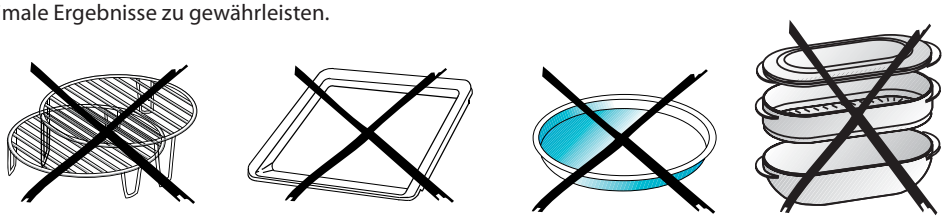


Verwenden Sie bei dieser Funktion immer den mitgelieferten Deckel. Lediglich beim Aufwärmen von gekühlten Suppen ist der Deckel nicht erforderlich! Sind die Speisen so verpackt, dass die Abdeckhaube nicht verwendet werden kann, die Verpackung zwei- bis dreimal anstechen, damit der beim Aufwärmen entstehende Druck entweichen kann.

Druck ablassen
Stechen Sie Kunststofffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher ein, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

Bei dieser Funktion muss das Nettogewichtzwischen 250 und 600 g liegen. Andernfalls kann mit der manuellen Funktion möglicherweise ein besseres Ergebnis erzielt werden.

Vor der Verwendung dieser Funktion muss sich das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt haben, um optimale Ergebnisse zu gewährleisten.



HILFSMODUS

Diese Funktion stellt die ideale Lösung zum Garen der nachstehend aufgezählten Speisen dar**.**

1. **Funktionsknopf** in die Stellung Hilfsmodus drehen**.**
2. **-/+ Knopf drehen,** um die Speiseart zu wählen
3. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.**
4. **-/+ Knopf drehen,** um die Speiseart zu wählen.
5. **Zum Speichern Ok-Taste drücken.**
6. **Zu diesem Zeitpunkt** fordert das Display dazu auf, mit der Speiseart/-mengeneinstellung fortzufahren, abhängig davon, welche Speiseart Sie wählen.

- Einstellen der Garzeit
  -/+ Knopf drehen, um die Garzeit einzustellen und zum Speichern OK-Taste drücken**.**
- Einstellen der Gargutmenge
  -/+ Knopf drehen, um die Gargutmenge einzustellen und zum Speichern OK-Taste drücken**.**
- Einstellen des Gewichts
  -/+ Knopf drehen, um das Gewicht einzustellen und zum Speichern OK-Taste drücken**.**
- Einstellen des Gargrads
  -/+ Knopf drehen, um den Gargrad zu ändern und zum Speichern OK-Taste drücken**.**
  Hinweis: Der Gargrad kann während der Anzeige der Anweisungen oder, bei bestimmten automatischen Funktionen, während der ersten 20 Sekunden des Betriebs eingestellt werden.

7. **Die Starttaste drücken.**

LEBENSMITTEL-KATEGORIE	LEBENSMITTEL-KATEGORIE	MENGE	VORBEREITUNG	ZUBEHÖR
M E A T (FLEISCH)	**Roast pork (Schweinebraten)**	**800g-1.5kg**	Braten würzen und in die kalte Röhre stellen. Braten wenden, wenn der Herd dazu auffordert.	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
	Roast lamb (Lammbraten)	**1kg -1.5kg**	Braten würzen und in die kalte Röhre stellen. Braten wenden, wenn der Herd dazu auffordert.	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
	Ribs (Rippchen)	**700g -1.2kg**	Würzen und auf die Crisp-Platte geben.	Crisp-Platte
	Entrecôte	**2-4 Stück**	Mit Öl bestreichen und in die kalte Röhre stellen. Wenden, wenn das Gerät dazu auffordert. Gargut würzen.	Grillrost auf Drehteller

ASSISTED CHEF

LEBENSMITTEL KATEGORIE	LEBENSMITTEL-KATEGORIE	MENGE	VORBEREITUNG	ZUBEHÖR
MEAT (FLEISCH)	**Lamb cutlet (Lammkotelett)**	**2-6 Stück**	Mit Öl bestreichen und in die kalte Röhre stellen. Wenden, wenn das Gerät dazu auffordert. Gargut würzen.	Grillrost auf Drehteller
	Bratwurst	**200g -800g**	Die Crisp-Platte leicht einfetten. Bratwürste auf die vorgeheizte Platte geben und wenden, wenn der Herd dazu auffordert.	Crisp-Platte
	Hot dog, Boil (Hot Dog, Erwaermen)	**4-8 Stück**	1 Liter Wasser in den Dampfgartopf gießen und mit Deckel abdecken. Wenn der Herd einen Piepton abgibt, die Bratwürste hinzufügen und mit Deckel abdecken.	Dampfgartopf und Deckel
	Hamurgers, Frozen (Hamburger, tiefgekühlt)	**100g -500g**	Die Crisp-Platte leicht einfetten. Fleisch auf die vorgeheizte Platte geben. Wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.	Crisp-Platte
	Bacon (Schinken)	**50g -150g**	Bacon auf die vorgeheizte Crisp-Platte geben und wenden, wenn der Herd dazu auffordert.	Crisp-Platte
POULTRY (GEFLÜGEL)	**Roast Chicken (Brathähnchen)**	**800g -1.5kg**	Würzen und mit der Brust nach oben in die kalte Röhre stellen.	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
	Chicken fillets, Steamed (Hähnchenfilet, gedämpft)	**300g -800g**	Würzen und in den Dampfgartopf legen. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfgartopf und decken Sie ab.	Dampfgartopf
	Chicken fillets, Fried (Hähnchenfilet, gebraten)	**300 g - 1 kg**	Die Crisp-Platte leicht einfetten. Würzen und Filets auf die vorgeheizte Crisp-Platte geben. Wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.	Crisp-Platte
	Chicken pieces (Hähnchenteile)	**400g -1.2kg**	Die Teile würzen und mit der Hautseite nach oben auf die Crisp-Platte legen.	Crisp-Platte
Durch Einstechen mit einem Zahnstocher an der dicksten Stelle kontrollieren, ob das Hähnchenfleisch durch ist. Der Fleischsaft sollte nicht dunkel sein. Bei Rosafärbung noch ein wenig weitergaren.				
FISH (FISCH)	**Whole fish, Baked (Fisch ganz, gebacken)**	**600g -1.2kg**	Würzen und mit Butter oder Ei bestreichen. Ggf. mit Brotkrumen bestreuen.	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
	Whole fish, Boiled (Fisch ganz, gekocht)	**600g -1.2kg**	Würzen Sie den Fisch und geben Sie 100 ml Fischfond dazu. Garen Sie die Speise unter der Abdeckhaube.	Mikrowellengeschirr mit Deckel oder abgedeckt mit Haushaltsfolie. Auf Drehteller legen.

HILFSMODUS

LEBENSMITTEL-KATEGORIE	LEBENSMITTEL-KATEGORIE	MENGE	VORBEREITUNG	ZUBEHÖR
FISH (FISCH)	**Fillets (Filets)**	**300g -800g**	Würzen Sie das Geflügel und legen Sie es in den Dampfeinsatz. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie den Dampfeinsatz mit dem Deckel.	Dampfeinsatz
	Cutlets, Fried (Schnitzel, gebraten)	**300g -800g**	Die Crisp-Platte leicht einfetten. Würzen und Speise auf die vorgeheizte Crisp-Platte geben. Wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.	Crisp-Platte
	Cutlets, Steamed (Schnitzel, gedämpft)	**300g -800g**	Würzen Sie das Geflügel und legen Sie es in den Dampfeinsatz. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie den Dampfeinsatz mit dem Deckel.	Dampfgartopf
	Gratin, Frozen (Gratin, tiefgekühlt)	**600g -1.2kg**	Entfernen Sie die Alufolie.	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller.
	Fillets coated, Frozen (Panierte filets, tiefgekühlt)	**200g -600g**	Die Crisp-Platte leicht einfetten. Speise hinzufügen, sobald die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.	Crisp-Platte
POTATOES (KARTOFFELN)	**Boiled potatoes (Kartoffeln, gekocht)**	**300g -1kg**	In den Dampfgartopf geben und 100ml Wasser hinzufügen. Diesen mit dem Deckel abdecken.	Dampfgartopf und Deckel
	Baked potatoes (Ofenkartoffeln)	**200g-1kg**	Waschen und einstechen. Wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller
	Gratin	**4 bis 8 Portionen**	Schneiden Sie die rohen Kartoffeln in Scheiben und mischen Sie sie mit Zwiebeln. Würzen Sie die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Knoblauch, gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber.	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
	French fries, Frozen (Pommes Frites, tiefgekühlt)	**300g -600g**	Streuen Sie vor dem Garen Salz darüber.	Crisp-Platte
	Potato Wedges (Kartoffelecken)	**300g -800g**	Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Spalten. Würzen Sie die Kartoffelecken, Die Crisp-Platte leicht einfetten und träufeln Sie etwas Öl über die Kartoffelecken. Die Speise umrühren, wenn das Gerät dazu auffordert.	Crisp-Platte
VEGETABLES (GEMÜSE)	**Vegetables, Frozen (Gemüse, tiefgekühlt)**	**300g -800g**	Geben Sie das Gemüse in den Dampfgarer. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfgartopf und decken Sie ab.	Dampfgartopf
	Carrots (Karotten)	**200g -500g**	Geben Sie das Gemüse in den Dampfgarer. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfgartopf und decken Sie ab.	Dampfgartopf

HILFSMODUS

LEBENSMITTEL-KATEGORIE	LEBENSMITTEL-KATEGORIE	MENGE	VORBEREITUNG	ZUBEHÖR
VEGETABLES (GEMÜSE)	**Green beans (Grüne Bohnen)**	**200g -500g**	In den Dampfgartopf geben und 100 ml Wasser hinzufügen. Mit Deckel abdecken.	Dampfgartopf und Deckel
	Broccoli (Brokkoli)	**200g -500g**	Geben Sie das Gemüse in den Dampfgarer. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfgartopf und decken Sie ab.	Dampfgartopf
	Cauli flower (Blumenkohl)	**200g -500g**	Geben Sie das Gemüse in den Dampfgarer. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfgartopf und decken Sie ab.	Dampfgartopf
	Gratin, Frozen (Gratin, tiefgekühlt)	**400g -800g**	Entfernen Sie die Alufolie.	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller
	Pepper, Steamed (Paprika, gedämpft)	**200g -500g**	Geben Sie das Gemüse in den Dampfgarer. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfgartopf und decken Sie ab.	Dampfgartopf
	Pepper, Fried (Paprika, gebraten)	**200g -500g**	Ölen Sie die Crisp-Platte leicht ein. Die in Stücke geschnittene Speise hinzufügen, sobald die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Würzen und mit Öl beträufeln. Die Speise umrühren, wenn das Gerät dazu auffordert.	Crisp-Platte
	Egg plant (Auberginen)	**300g -800g**	Halbieren Sie die Auberginen und bestreuen Sie sie mit Salz. Lassen Sie sie eine Weile stehen, bis sie Wasser abgeben. Die Crisp-Platte leicht einölen und Gargut hinzufügen, sobald die Crisp-Platte vorgeheizt ist. Wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.	Crisp-Platte
	Squash, Steamed (Kürbis, gedämpft)	**200g -500g**	Geben Sie das Gemüse in den Dampfgarer. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfgartopf und decken Sie ab.	Dampfgartopf
	Corn on cob (Maiskolben)	**300g -1kg**	Geben Sie das Gemüse in den Dampfgarer. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfgartopf und decken Sie ab.	Dampfgartopf
	Tomatoes (Tomaten)	**300g -800g**	Halbieren, würzen und bestreuen Sie sie mit Käse	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
RICE (REIS)	**Rice, Boiled (Reis, gekocht)**	**100 -400ml**	Stellen Sie die für Reis angegebene Garzeit ein. Geben Sie Wasser und Reis in den Dampfgartopf und decken Sie diesen mit dem Deckel ab.	Dampfgartopf und Deckel
	Rice porridge (Milchreis)	**2-4 Portionen**	Reis und Wasser in den Dampfgartopf geben. Mit Deckel abdecken. Milch hinzufügen, wenn der Herd dazu auffordert und weitergaren. Für 2 Portionen 75ml Reis, 200ml Wasser und 400ml Milch nehmen. Für 4 Portionen 150ml Reis, 300ml Wasser und 600-700 ml Milch nehmen.	Dampfgartopf und Deckel
	Oat porridge (Haferbrei)	**1-2 Portionen**	Haferflocken, Salz und Wasser gemäß Anleitung auf Verpackung für die Mikrowelle vermischen.	Mikrowellengeeignete Platte oder Schüssel ohne Deckel

HILFSMODUS

LEBENSMITTEL-KATEGORIE	LEBENSMITTEL-KATEGORIE	MENGE	VORBEREITUNG	ZUBEHÖR
PASTA (TEIGWAREN)	**Pasta, boiled (Pasta, gekocht)**	**1-4 Portionen**	Stellen Sie die für die Pasta angegebene Garzeit ein. Gießen Sie Wasser in den Dampfgartopf. Mit Deckel abdecken. Geben Sie die Pasta hinzu, wenn der Herd dazu auffordert und kochen Sie ohne Deckel weiter.	Dampfgartopf und Deckel
	Lasagne	**4 bis 8 Portionen**	Bereiten Sie Ihre Lieblingslasagne zu oder verwenden Sie das Rezept auf der Lasagnepackung.	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
	Frozen lasagne (Tiefgekühlte Lasagne)	**500g -1.2kg**	Entfernen Sie die Alufolie.	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem niedrigen Grillrost
PIZZA	**Pizza home made (Pizza, selbst gemacht)**	**1 Ladung**	Bereiten Sie aus 150ml Wasser, 15g frischer Bierhefe, 200-225g Mehl und Salz + Öl einen Teig zu. Lassen Sie den Teig gehen. Rollen Sie ihn auf der eingefetteten Crisp-Platte aus und stechen Sie ihn an. Legen Sie Tomaten, Mozzarella und Schinken darauf.	Crisp-Platte
	Thin Pizza, Frozen (Dünne Pizza, tiefgekühlt)	**250g -500g**	Entfernen Sie die Verpackung.	Crisp-Platte
	Pan Pizza, Frozen (Ofenpizza, tiefgekühlt)	**300g -800g**	Entfernen Sie die Verpackung.	Crisp-Platte
	Pizza, Chilled (Pizza, kalt)	**200g -500g**	Geben Sie die Pizza auf die vorgeheizte Crisp-Platte.	Crisp-Platte
	Quiche Lorraine	**1 Ladung**	Bereiten Sie den Teig zu (250g Mehl, 150 g Butter + 2½ EL Wasser) oder nehmen Sie eine Fertigmischung (400-450g). Legen Sie die Crisp-Platte mit dem Teig aus. Stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Backen Sie den Teig vor. Wenn der Herd dazu auffordert, die Füllung, 200g Schinken und 175g Käse hinzufügen und eine Mischung aus 3 Eiern und 300 ml Sahne darüber gießen. In den Herd zurückschieben und weitergaren.	Crisp-Platte
	Quiche, Frozen (Quiche Tiefgekühlte)	**200g -800g**	Entfernen Sie die Verpackung.	Crisp-Platte
DESSERTS	**Fruit pie home made (Obstkuchen, selbstgemacht)**	**1 Ladung**	Bereiten Sie einen Teig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und einem Ei zu (oder benutzen Sie eine Fertigmischung). Legen Sie die Crisp-Platte mit dem Teig aus und belegen Sie ihn mit 700–800 g Apfelspalten, vermischt mit Zucker und Zimt.	Crisp-Platte
	Fruit pie, Frozen (Obstkuchen, tiefgekühlt)	**400g -800g**	Entfernen Sie die Verpackung.	Crisp-Platte
	Baked apples (Bratapfel)	**4-8 Stück**	Entfernen Sie die Kerngehäuse und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter.	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf dem Drehteller

HILFSMODUS

LEBENSMITTEL-KATEGORIE	LEBENSMITTEL-KATEGORIE	MENGE	VORBEREITUNG	ZUBEHÖR
DESSERTS	**Fruit Compote (Obstkompott)**	**300-800ml**	Schälen, entkernen und schneiden Sie das Obst in Stücke. Geben Sie das Gemüse in den Dampfgarer. Geben Sie 100 ml Wasser in den Dampfuntersatz und bedecken Sie den Dampfeinsatz mit dem Deckel.	Dampfgarer
	Creme caramel (Crème Brûlée)	**2 bis 6 Portionen**	Erwärmen Sie für 4 Portionen 100 ml Sahne + 200 ml Milch. Verrühren Sie 2 Eier + 2 Eigelb mit 3 EL Zucker und 1 TL Vanille. Verquirlen Sie die heiße Flüssigkeit mit den Eiern. Geben Sie die Mischung in 4 Portionsschalen (mikrowellengeeignet und hitzebeständig) und stellen Sie sie auf die Crisp-Platte. Kochen Sie ½ Liter Wasser und gießen Sie es neben die Schalen auf der Crisp-Platte. Starten Sie den Garvorgang und lassen Sie die Speisen anschließend abkühlen. Bestreuen Sie die Speisen mit braunem Zucker oder verwenden Sie weißen Zucker, den Sie gebräunt haben.	Hitzebeständiges Mikrowellengeschirr auf der Crisp-Platte
BREAD/ CAKES (BROT/ KUCHEN)	**Teegebäck**	**1 Ladung**	Formen Sie einen Kuchen oder kleinere Plätzchen daraus und legen Sie diese auf die eingefettete Crisp-Platte.	Crisp-Platte
SNACKS	**Popcorn**	**100g**	Tüte auf Drehteller platzieren. Immer nur eine Tüte garen.	
	Roasted nuts (Geröstete Nüsse)	**50g -200g**	Geben Sie die Nüsse in das Gerät, sobald die Crisp-Platte vorgeheizt ist Die Speise umrühren, wenn das Gerät dazu auffordert.	Crisp-Platte
	Buffalo Wings, Frozen (Buffalo Wings, tiefgekühlt)	**300g -600g**	Entfernen Sie die Verpackung.	Crisp-Platte
	Nuggets, Frozen (Nuggets, tiefgekühlt)	**250g -600g**	Nuggets auf die vorgeheizte Crisp-Platte geben. Wenden, wenn das Gerät dazu auffordert.	Crisp-Platte
Bei grösseren Speisemengen/Speisestücken wie Braten und Backfisch wird eine Stehzeit von 8 - 10 Minuten empfohlen. Bei Speisen wie Gemüse, Hot Dogs und gekochtem Fisch wird eine Stehzeit von 2 - 3 Minuten empfohlen.				

WARTUNG UND PFLEGE

Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen. Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen.

Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zu Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.

Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, *Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen können. Benutzen Sie ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch und Glasreinigerspray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.*

Sprühen Sie niemals *direkt in das Gerät.*

Entfernen Sie in regelmässigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Gerätes.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nur mit korrekt eingesetztem Drehteller.

Die Mikrowelle *erst wieder in Betrieb nehmen, wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder eingesetzt ist.*

Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel, um die Innenflächen, die Vorder- und Rückseite der Tür und die Türöffnung zu reinigen.

Fettspritzer *oder Speisereste dürfen sich nicht an der Tür festsetzen.*

Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

Stellen Sie zur Beseitigung von unangenehmen Gerüchen im Garraum eine Tasse Wasser mit etwas Zitronensaft auf den Drehteller und kochen Sie das Wasser einige Minuten lang.

Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Mikrowellengerätes *keine Dampfreiniger.*

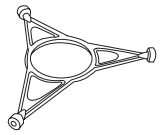
Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen und von Lebensmittelrückständen zu befreien.

Den Grillstab brauchen Sie nicht reinigen, da durch die starke Hitze Fettspritzer verdampfen. Die obere Wand des Garraums über dem Grillstab müssen Sie jedoch regelmäßig reinigen. Verwenden Sie dazu ein weiches, feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.

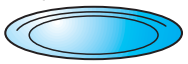
Wenn der Grill nicht regelmässig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen und somit die Brandgefahr zu reduzieren.

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

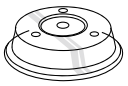
Drehtellerauflage



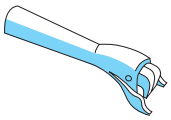
Glasdrehteller



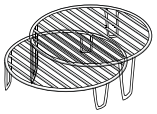
Deckel



Crisp-Griff



Grillrost

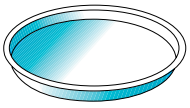


Backblech

Dampfgartopf

SORGFÄLTIGE REINIGUNG:

Die Crisp-Platte darf nur in mildem Spülwasser gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung können ein Scheuerschwamm und mildes Reinigungsmittel verwendet werden.



Lassen Sie die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen.

Tauchen Sie *die noch heiße Crisp-Platte nicht in Spülwasser ein und halten Sie sie auch nicht unter fließendes Wasser. Durch zu schnelles Abkühlen kann die Platte beschädigt werden.*

Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Stahlwolle. *Sie zerkratzen damit die Oberfläche.*

ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, überprüfen Sie zunächst folgende Punkte, bevor Sie den Kundendiensttechniker rufen:

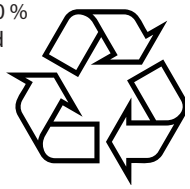
- Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt?
- Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- Ist die Gerätetür fest geschlossen?
- Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
- Wird das Gerät ausreichend belüftet?
- Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Öffnen und schließen Sie die Tür vor einem erneuten Versuch.
- Bei einigen Funktionen kann das Symbol " [_ _ _] " angezeigt werden. Das ist normal und weist darauf hin, dass das Gerät etwas berechnet, um eine gutes Endergebnis zu erzielen.

Auf diese Weise lassen sich unnötige Anfahrten des Kundendiensttechnikers und damit verbundene Kosten vermeiden.
Wenn Sie den Kundendienst anrufen, geben Sie bitte die Seriennummer und Typenbezeichnung des Gerätes an (siehe Kundendienst-Aufkleber).
Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.

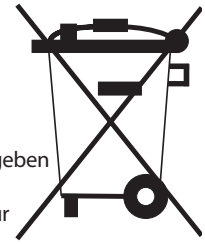
Das Netzkabel darf nur gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden, das Sie über unseren Kundendienst beziehen können. Das Netzkabel darf nur von einem dafür geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden. *Laien bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.* ***Entfernen Sie keine Gehäuseteile.***

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ



Die Verpackung besteht aus 100 % recyclingfähigem Material und ist daher mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet.
Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potentielle Gefahr darstellt (Plastikbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.
In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potentielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.



Das Symbol auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Übergeben Sie daher das alte Gerät den zuständigen Sammelstellen für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten, wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeinde, an den örtlichen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.
Machen Sie das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels funktionsuntüchtig.

BESONDERER HINWEIS

Um den Herd und das Display vor Überhitzung zu schützen, wird die Türtemperatur überwacht. Wenn Überhitzungsgefahr besteht, kann das Gerät deshalb einen Abkühlvorgang durchführen. Bei Aktivierung des Abkühlvorgangs kann sich das Gebläse einschalten. Das ist normal. Nach diesem Vorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab. Der Abkühlvorgang kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Dazu die Tür öffnen.

In Übereinstimmung mit IEC 60705.

Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Forced Air 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Forced Air 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Forced Air 225°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 sec	Jet defrost	

Bauknecht ist ein eingetragenes Warenzeichen von IRE Beteiligungs GmbH

4 6 1 9 6 5 2 7 5 6 3 1

DE